



OCHUTNÁVKY LOBKOWICZKÝCH VÍN

ZÁKLADNÍ OCHUTNÁVKA

110 Kč / osoba

Tři druhy vína

- Ryzlink rýnský 2013, kabinetní, suché nebo Sylvánské zelené 2014, kabinetní, suché
- Müller Thurgau 2016, zemské, suché
- Svatovavřínecké 2014, jakostní, suché

VELKÁ OCHUTNÁVKA

200 Kč / osoba

Pět druhů vína

- Müller Thurgau 2016, zemské, suché
- Ryzlink rýnský 2013, kabinetní, suché
- Muškát Ottonel 2015, kabinetní, suché
- Fratava 2014, zemské, suché
- Svatovavřínecké 2013, pozdní sběr, suché

VIP ochutnávka

350 Kč / osoba

Čtyři druhy přívlastkových vín

- Rulandské šedé 2015, pozdní sběr, suché
- Ryzlink rýnský 2015, pozdní sběr, polosuché
- Pinot Noir, 2014, výběr z hroznů, barrique, suché
- Svatovavřínecké 2014, výběr z hroznů, suché

Cena ochutnávky dále zahrnuje výklad a pronájem zámeckých prostor a pečivo k ochutnávce. Minimální počet osob ve skupině je 7. V rámci možného vysklepnění vybraných vín je možné, že některé druhy mohou být nahrazeny adekvátními vzorky.

IN VINO VERITAS

Víno je kořením života; nemusíte být školenými znalci, abyste si je mohli vychutnat. V rámci našich ochutnávek Vás provedeme historií roudnického lobkowiczského vinařství, odrůdami pěstovaných vín v roudnické oblasti, ale také vás naučíme víno správně degustovat a hodnotit.

Pěstování vína v roudnické oblasti započalo ve 14. století, kdy Karel IV., Otec vlasti (také známý jako otec českého vína) přivezl do Čech vinnou révu z Burgundska. Vinohrady se dostaly do rodiny Lobkowiczů s roudnickým zámekem roku 1603, když se Polyxena z Rožmberka, rozená z Pernštejna, provdala za Zdeňka Vojtěcha, knížete Lobkowize a nejvyššího kancléře Českého království pro tři císaře.

Restituční zákony pomohly v roce 1993 navrátit rodinné vinařství a vinohrady rodině Lobkowiczů.

Roudnická vína si po čtyři století udržovala a rozvíjela svou specifickou chuť. V posledních desetiletích obdržela množství zlatých medailí a ocenění v nejrůznějších soutěžích doma i v zahraničí, obrátila na sebe pozornost znalců a získala zasloužené místo na trhu. Vína z roudnických zámeckých sklepů jsou široce známá pro svou jedinečnou chuť a trvalou kvalitu. Jsou suchá až polosuchá, odrůdy pěstované v současnosti zahrnují např. Müller Thurgau, Sylvánské zelené, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Pinot Noir, Fratava...

Ochutnávky roudnického lobkowiczského vína jsou pořádány v zámeckých interiérech nebo ve sklepení.



Cena ochutnávky dále zahrnuje výklad a pronájem zámeckých prostor a pečivo k ochutnávce. Minimální počet osob ve skupině je 7. V rámci možného vysklepnění vybraných vín je možné, že některé druhy mohou být nahrazeny adekvátními vzorky.